真空内釜圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NP-FT10/FT18	修理メモ
●お客様 お名前	☎	
ご住所 〒		
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所 ☎	
保証期間 お買い上げ日より 本体1年 なべフッ素加工 3年		

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。[なべ(1.0Lサイズ)B-234・なべ(1.8Lサイズ)B-235]

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 (イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
 (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
 (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
 (ホ)本書のご提示がない場合。
 (ヘ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
 (ト)消耗部品の交換。
 (チ)下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ、はがれなど
  ・食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
  ・なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
  ・なべの中で酢を使った場合。
  ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ
  ・その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
 This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

愛情点検 長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか
● ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
● 焦げくさいにおいがする
● 製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
● 炊飯中、底部のファンが回っていない
● その他の異常や故障がある

ご使用中止

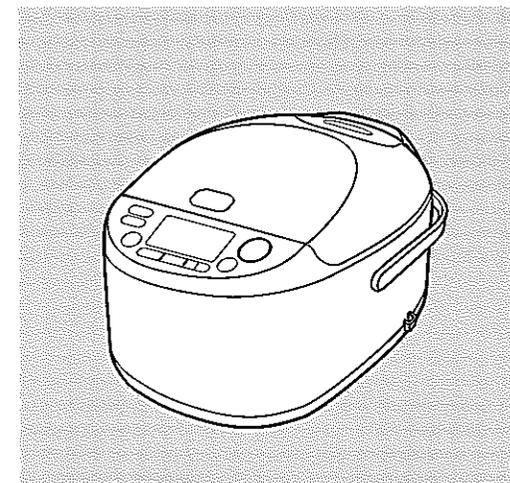
こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

NP-FT

ZOJIRUSHI

真空内釜圧力IH炊飯ジャー
極め炊き(きわめだき) 家庭用

取扱説明書
お料理ノート

型名 NP-FT10/FT18 型
1.0Lサイズ 1.8Lサイズ

● このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
● 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに

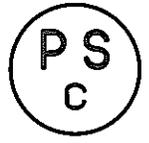
使い方

お料理ノート

お手入れ

困ったときに

圧力炊飯するため PSマーク・SGマーク取得

PSマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

お使いになるまえに

安全上のご注意　必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。

取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

※1　重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2　傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3　物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

⚠ 警告

分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。

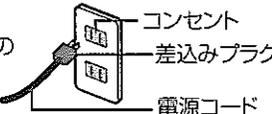
禁止

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁止

電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

電源コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

必ず実施

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない

ショート・感電の恐れがあります。

接触禁止

蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

禁止

吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない

感電や異常動作してけがをすることがあります。

禁止

炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

やけどをする恐れがあります。

必ず実施

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

必ず実施

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

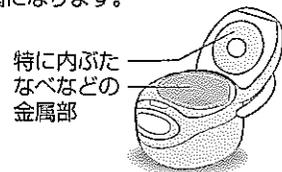
火災の原因になります。

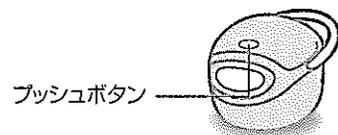
- お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

安全上のご注意　必ずお守りください

注　意

接触禁止

使用中や使用直後は、高温部に触れないまた外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する
やけどの原因になります。

接触禁止

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けがややけどをすることがあります。

禁 止

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電や変形の原因になります。

禁 止

専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

禁 止

壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

禁 止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

禁 止

健康調理なべを直に入れて使用しない
なべが、過熱したり、異常動作の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施

お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

必ず実施

電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

医師に相談

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

必ず実施

差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

お願い

■磁気に弱いものを近づけない
テレビ・ラジオなどは、雑音の入る恐れがあります。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

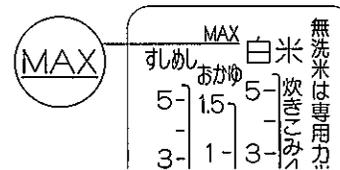
■この製品に搭載されている健康メニュー以外は炊飯専用ですので他の用途には絶対に使用しない
- 分量の増える煮豆などの料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理

■本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたの変形、変色の原因になります。

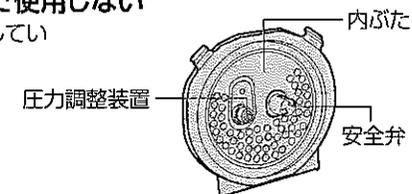
■なべに、キズのつくような器具を入れない
なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

■豆類を主に使った料理はしない
故障の原因になります。

■吸・排気口をふさいだり、水をかけたりしないまた水分を含んだものの上に置かない
感電や故障の原因になります。

■なべの3分の2(なべに表示しているMAXの線)以上に水を入れて炊飯しない

■本体庫内やなべに異物(ご飯粒や米粒など)がついたまま使用しない
うまく炊けない原因になります。

■蒸しものなど炊飯・保温以外の用途に使用しない
蒸気口などが詰まる原因となります。

■圧力調整装置や安全弁が目詰まりした状態で使用しない
圧力調整装置や安全弁にご飯粒が付着したり目詰まりしているときは、きれいに取り除いてください。
圧力調整装置は分解しないでください。

各部のなまえと扱い方

本体

蒸気口
●炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

外ぶた（ふた）

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す
●圧力式で密閉度を上げて炊くために開くまで少し時間がかかることがあります。

ハンドル
持ち運びのときに使う

差込みプラグ

電源コード

出し方
差込みプラグを持って引く（赤マーク以上引き出さない）

しまい方
差込みプラグを持って、2～3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

吸気口（本体底部）

排気口（本体裏側）

内ぶた

内ぶた止め具
内ぶたの取りはずし･取りつけのときに使う
●お手入れ後、内ぶたを必ず取りつけます。→ P35

内ぶたとっ手（左右2ヵ所）
内ぶたを持ち運ぶときに使う

安全弁（ボール入り）

圧力調整装置

内ぶたパッキン

外ぶたパッキン

ふたセンサー

安全パッキン

蒸気口

なべ

サイドセンサー

しゃもじ受け取りつけ部（左右2ヵ所）

しゃもじ受けのつけ方
●2ヵ所のツメを本体に強めに押しつけながら（①）、脚をしゃもじ受け取りつけ部の穴に差し込む（②）

しゃもじ受けのはずし方
●しゃもじ受けをひねりながらはずす

ツメ
脚
しゃもじ受け取りつけ部
ツメ

操作部

●キーは確実に押してください。
●「炊飯」キー、「とりけし」キー中央の（●、━）は、目の不自由な方に配慮しています。

付属品

米のお話

米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。

玄米活性のお話

●この製品では玄米を炊くことができます。
また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。
玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので炊き上がりまで3時間10分～3時間25分ぐらいかかります。玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。
※ギャバとは
ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4～5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

米の種類	水加減
軟質米 胚芽精米	水位目盛どおり
新米	水位目盛より少なめ
古米 硬質米	水位目盛より少し多め

※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のために、「ややもちもち」メニューで炊いてください。

例：白米・無洗米とも3カップのとき

●例の水位目盛は1.0Lサイズ

アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

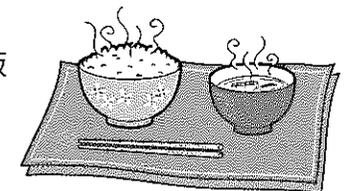
炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

おいしく保温

12時間以上の保温をするときは「おやすみ保温」にする

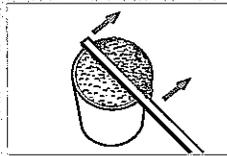
ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐために このような保温はしない

- ●ご飯のつぎたし
- ●冷めたご飯からの保温
- ●炊きこみ、おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- ●コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- ●12時間（おやすみ保温では24時間）以上
- ●しゃもじを入れたまま
- ●差込みプラグを抜いた状態での放置

少量のご飯は、なべ中央に盛る

ご飯の炊き方

基本的な炊き方

付属の計量カップで米を計る

白米用の計量カップ(180mL)すりきり1杯ずつ

米を洗って、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる
→ P14~15「炊き方メモ」参照

米を平らにならす

●水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを入れる

●外ぶたを勢いよく閉めると、圧力式の密封性のため、きっちり閉まらないことがあります。
●なべを入れなかった場合、すべてのキーを受けつけません。

4 炊飯メニュー で、メニューを選ぶ

●キーを押し続けると、早送りができます。
●**記憶メニュー**：「しゃっきり」「ややしゃっきり」「ふつう」「ややもちもち」「もちもち」「玄米」「玄米活性」は、次にメニューを選び炊飯するまで記憶されます。
●**白米急速**：白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。

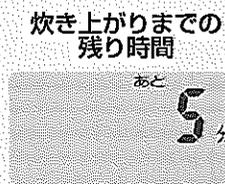
炊飯 を押す

点灯

「炊飯」キー 炊飯 が点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴る

むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する

炊き上がりまでの残り時間

あと 5分

6 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴ったらすぐにご飯をほぐす

保温経過時間

標準保温 0時間

点灯

炊き上がると自動的に保温に移り、「保温選択」キー 保温選択 が点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する

すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる

●保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。
●保温を取り消して、再び保温にすると「**0時間**」の表示に戻ります。
●炊飯終了時の報知は他の報知の仕方に切りかえることができます。
→ P27「報知音の種類と切りかえ方」参照

使用後は とりけし を押し、差込みプラグを抜く

炊き上がりまでの時間の目やす

メニュー		普通の米		無洗米	
		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	しゃっきり	約40~55分		約40~55分	
	ややしゃっきり	約40~55分		約40~55分	
	ふつう	約45分~1時間		約45分~1時間	
	ややもちもち	約50分~1時間		約50分~1時間	
	もちもち	約50分~1時間		約50分~1時間	
白米急速		約19~30分		約22~35分	約22~40分
炊きこみ		約50分~1時間10分	約1時間~1時間10分	約50分~1時間10分	
すしめし		約40~50分	約40~55分	約40~50分	約40~55分
おかゆ		約50分~1時間5分	約50分~1時間10分	約50分~1時間5分	約50分~1時間10分
おこわ		約40~50分		約40~50分	
玄米		約1時間~1時間15分	約1時間~1時間20分	–	
玄米活性		3時間10分~3時間25分		–	
発芽玄米		約50分~1時間		約50分~1時間	

●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
●炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。(予熱の時間が約30分かかります。)

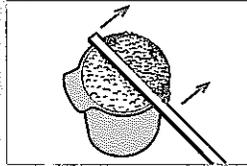
お願いとお知らせ

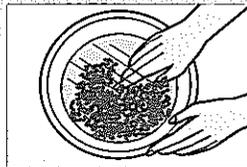
●炊飯中にプッシュボタンを押しても、外ぶたは開きません。外ぶたを開けたり、炊飯を取り消す場合、「とりけし」キーを1秒以上押してください。プッシュボタンが重く感じたら無理に開けず、冷ましてから開けてください。
●炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
●米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
●連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。
●故障の原因になるため、空炊きはしないでください。

ご飯の炊き方

無洗米の炊き方

付属の計量カップで無洗米を計る

無洗米専用の計量カップ(171mL)すりきり1杯ずつ

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2~3回優しくかき混ぜてから、水加減をする

- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1~2度水を入れかえてすすぎます。
- 調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜます。

なべを本体に入れ 無洗米 で無洗米選択したあと、炊飯メニュー でメニューを選ぶ

- 無洗米での「玄米」と「玄米活性」は選べません。

炊飯 を押す

無洗米選択

無洗米選択のしかた

1 無洗米 を押す

- 「玄米」や「玄米活性」または「健康メニュー」が選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニュー選択は「無洗米・ふつう」へ移ります。

2 表示部に 無洗米 が表示される

3 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

1 無洗米 を押す

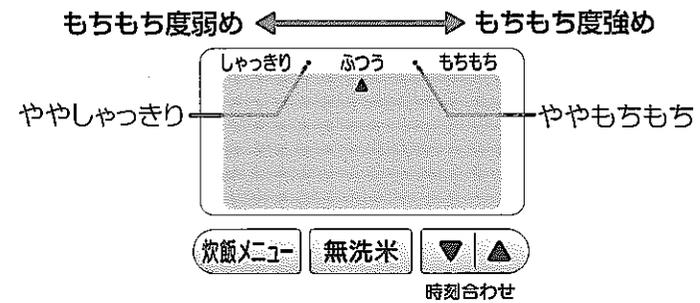
2 表示部の 無洗米 が消える

3 無洗米選択の解除を完了

メニュー

白米のもちもち度

この製品では、白米のもちもち度(白米を炊くときの粘りと弾力の程度)を次の5段階で炊きわけることができます。

炊飯メニュー キーを押して、「▲」の表示位置を変えてお好みのもちもち度を選びます。

表示部の中では「ややしゃっきり」と「ややもちもち」は「•」で表しています。
「ややしゃっきり」は「しゃっきり」と「ふつう」の間の「•」で、「ややもちもち」は「ふつう」と「もちもち」の間の「•」で表しています。

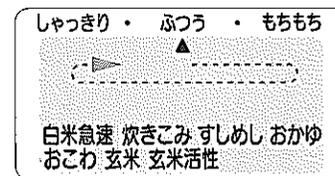
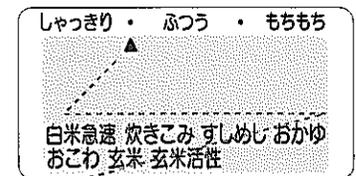
炊飯メニュー キー

キーを押すごとに、各メニューを点滅させてメニューを選ぶ

- キーを押し続けると、早送りできます。

メニューの動き方

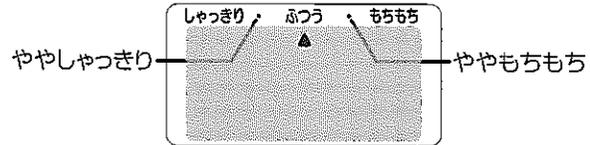
例:白米(もちもち度)の「ふつう」が記憶されている場合

1 まず▲の位置が「ふつう」→「ややもちもち」→「もちもち」→「しゃっきり」→「ややしゃっきり」の順に変わります。

2 次にキーを押すと「白米急速」→「炊きこみ」→「すしめし」→「おかゆ」→「おこわ」→「玄米」→「玄米活性」の順に点滅します。

ご飯の炊き方

炊き方メモ

無洗米をお使いになる場合は
→ P12「無洗米の炊き方」参照。水位目盛は、普通の米の場合と同じです。

白米

水加減	[白米] の水位目盛に合わせます。
メニュー	「▲」の表示位置を変えてお好みのもちもち度※を選びます。 ※「もちもち度」とは… この製品で白米を炊いたときの粘りと弾力の程度を次の5段階で表したものです。 もちもち度弱め ←→ もちもち度強め しゃっきり　ふつう　もちもち ややしゃっきり　ややもちもち 表示部の中では[ややしゃっきり]と[ややもちもち]は[·]で表しています。 [ややしゃっきり]は[しゃっきり]と[ふつう]の間の[·]で、[ややもちもち]は[ふつう]と[もちもち]の間の[·]で表しています。
その他	各メニューの炊き上がりは次のとおりです。 「しゃっきり」…………粘り少なめでしゃっきりとしたご飯に炊き上げます。 「ややしゃっきり」…※「ふつう」よりもやや低めの圧力で炊き、やや粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。 ※「ふつう」…………この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。 「ややもちもち」……※「ふつう」よりやや高めの圧力で粘りや弾力を引き出して炊き上げます。 「もちもち」…………5つのもちもち度の中で最も高い圧力で炊きます。「ややもちもち」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。

白米急速

水加減	[白米] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[白米急速] を選びます。
その他	白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。

炊きこみ

米	1.0Lサイズでは0.5〜4カップの間で、1.8Lサイズでは2〜6カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	[白米] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[炊きこみ] を選びます。
具	具の量は、米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります（米1カップは約150g）。具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。
その他	調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

すしめし

水加減	[すしめし] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[すしめし] を選びます。

おかゆ

米	玄米、分づき米では炊けません。
水加減	[おかゆ] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[おかゆ] を選びます。
具	具の量は米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。煮えにくい具は、やや少なめにしてください。また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

おこわ

米	洗ってざるにあげ、30分以上水切りして使用します。
水加減	[おこわ] の水位目盛に合わせます。 ●もち米のみの場合 [おこわ] の水位目盛どおり ●もち米とうるち米を混ぜた場合 [おこわ] の水位目盛より少し多め
メニュー	[おこわ] を選びます。
具	水加減をしたあと、米の上に具をのせます。

玄　米

水加減	[玄米] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[玄米] を選びます。
その他	具を加えて炊く場合は1.0Lサイズでは1〜4カップの間で、1.8Lサイズでは2〜6カップの間で炊いてください。この場合もメニューは [玄米] を選びます。

玄米活性

米	玄米を使います。
水加減	[玄米] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[玄米活性] を選びます。

発芽玄米

米	1.0Lサイズでは0.5〜4カップの間で、1.8Lサイズでは2〜8カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けない場合があります。発芽玄米だけ、または、発芽玄米と白米を混ぜ合わせて炊きます。
水加減	[白米] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[ややもちもち] を選びます。
その他	発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 発芽玄米のタイマー予約炊飯や30分以上のつけおきはしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けないことがあります。

雑穀米

米	1.0Lサイズでは1〜3カップの間で、1.8Lサイズでは2〜6カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。白米1カップにつき雑穀米は、10g以下で混ぜ合わせて炊きます。
水加減	[白米] の水位目盛+1カップにつき、20cc増やしてください。
メニュー	[ややもちもち] を選びます。

タイマー予約炊飯

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。

例：7：30 に炊き上げたいとき

●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。→ P27

1 なべを本体に入れ （予約） を押して、「予約1」を選ぶ

「予約1」に設定されている「6:00」が表示され、時刻表示・「炊飯」キーが点滅する
●もう一度押すと「予約2」の「18:00」が表示されます。

2 （炊飯メニュー） で、炊きたいメニューを選ぶ

●「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」は、タイマー予約炊飯ができません。

3 ▲ または ▼ で、炊き上げたい時刻に合わせる

▲ キー：10分単位で進む
▼ キー：10分単位で戻る
●押し続けると10分単位で早送りができます。

7:30

4 （炊飯） を押す

炊き上げたい時刻
7:30
消灯
炊飯
予約
点灯

「炊飯」キーが消灯し、炊き上げたい時刻「7:30」と「予約」キーが点灯
メロディー（ブザー）が鳴る
●**「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。**

お知らせ

●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。

記憶された時刻で炊く

●予約した時刻は、「予約1」と「予約2」に記憶されています。前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

例：「予約1」に7:30、「予約2」に18:30が記憶されていたとき

1 なべを本体に入れ （予約） を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

「予約1」に設定した「7:30」が表示され、時刻表示・「炊飯」キーが点滅する
●もう一度押すと「予約2」に設定した「18:30」が表示されます。

2 （炊飯メニュー） で、炊きたいメニューを選ぶ

3 （炊飯） を押す

例：「予約2」の「18:30」で予約を完了したとき

炊き上げたい時刻
18:30
消灯
炊飯
予約
点灯

●予約できました。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

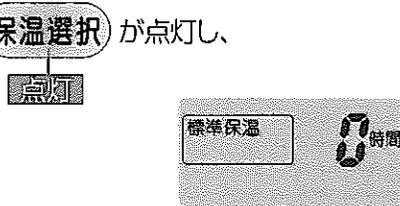
	メニュー	普通の米	無洗米
白米	しゃっきり	55分～13時間まで	55分～13時間まで
白米	ややしゃっきり	55分～13時間まで	55分～13時間まで
白米	ふつう	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで
白米	ややもちもち	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで
白米	もちもち	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで
	すしめし	55分～13時間まで	55分～13時間まで
	おかゆ	1時間10分～13時間まで	1時間10分～13時間まで
	玄　米	1時間20分～13時間まで	－
	玄米活性	3時間25分～13時間まで	－

お知らせ

●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内（無洗米は8時間以内）で設定してください。
●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。

標準の保温　おやすみ保温

標準の保温

炊き上がると自動的に標準の保温に移り、「保温選択」キー が点灯し、標準保温 が表示される。1時間単位で保温時間を表示する。

おやすみ保温

「標準の保温」中に使用します。

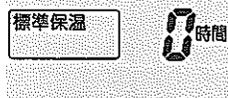
長時間保温をするとき、少し低めの温度(約60℃)で保温することにより、ご飯の乾燥、変色、においなどの発生をおさえる効果があります。

1 **表示部に 標準保温 が表示されていることを確認する**

2 **保温選択 を押す**

表示部に が表示される

- **次の場合キーを押しても受けつけません。**
  - 「炊きこみ」「おかゆ」「おこわ」「玄米」「玄米活性」のメニュー
  - 標準の保温で12時間経過したあと
  - なべの温度が低いとき
- 炊き上がりから24時間経過すると標準の保温に戻ります。

保温選択 を押す　標準の保温に戻り、標準保温 が表示される

- 標準の保温に戻すと、温度調整のためファンが回転します。

お知らせ

- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。
- 発芽玄米は、おやすみ保温をしないでください。

時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
- 時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

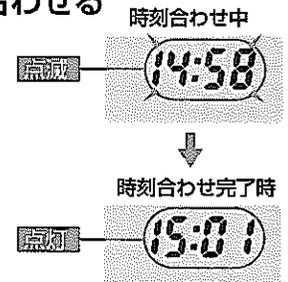
1 **なべを入れ、差込みプラグを差し込む**

2 **「時刻合わせ」キーの▲を押し、表示を現在時刻に合わせる**

時刻表示が点滅する

▲キー：1分単位で進む
▼キー：1分単位で戻る

- 押し続けると10分単位で早送りができます。

時刻合わせ中　点滅　14:58
時刻合わせ完了時　点灯　15:01

3 **点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了**

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始、タイマー予約操作完了、炊飯終了をメロディー音で報知する機能です。

メロディー音を小さくしたり、炊飯終了時の報知音を消したりすることができます。

報知の種類とタイミング

※サイレント報知とは…炊飯終了時の報知音が鳴らないように設定します。ただし、各キーの受けつけ音はブザーでお知らせします。

報知の種類と用途 ／ 鳴るタイミング	メロディー報知(標準) この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。	メロディー報知(小) メロディー報知(標準)より報知音を小さくしたいときに。	ブザー報知 メロディー報知(標準・小)をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知※ 炊飯終了時の報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	きらきら星	「ピッ」	「ピッ」
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	きらきら星	「ピッ」	「ピッ」
炊飯が終了したとき	アマリリス	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方法

1 **なべを入れ、差込みプラグを差し込む**

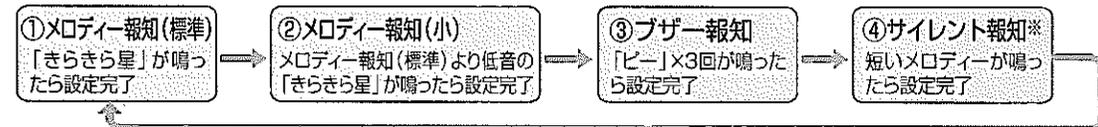
2 **予約 を3秒以上押す**

3 **切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了**

- 炊飯中・保温中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度 1 からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音

- 報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③→④と切りかわります。

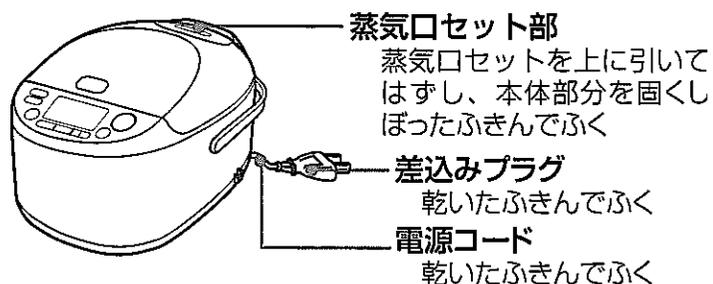
①メロディー報知(標準)　「きらきら星」が鳴ったら設定完了 → ②メロディー報知(小)　メロディー報知(標準)より低音の「きらきら星」が鳴ったら設定完了 → ③ブザー報知　「ピー」×3回が鳴ったら設定完了 → ④サイレント報知※　短いメロディーが鳴ったら設定完了 → ①

- 一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

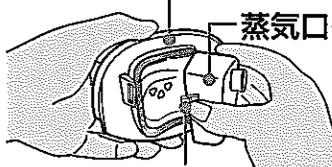
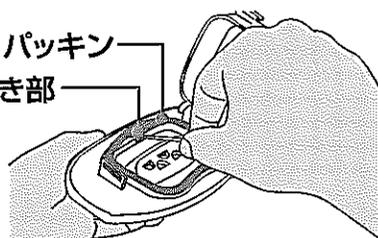
お手入れ

●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。

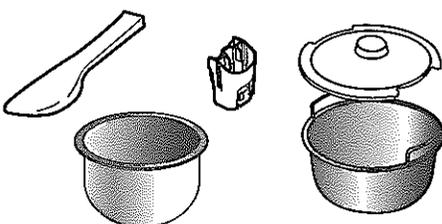
外側のお手入れ

外　側
せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく
プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹ぐしやつまようじで必ず取り除く

蒸気口セット部
蒸気口セットを上に引いてはずし、本体部分を固くしぼったふきんでふく
差込みプラグ
乾いたふきんでふく
電源コード
乾いたふきんでふく

●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

蒸気口セットのお手入れ

蒸気口パッキン
切り欠き部

蒸気口セットの外側、内側は水で流し洗いする
●**蒸気口ケースの開け方**
蒸気口ケースの指かかり部を押しながら開ける
●**蒸気口ケースの閉め方**
蒸気口ケースの指かかり部がカチッというまで確実に閉める
●**蒸気口パッキンのはずし方・つけ方**
つまようじなどを用いて蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす
つける際は、ねじれたりしないようにする。ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

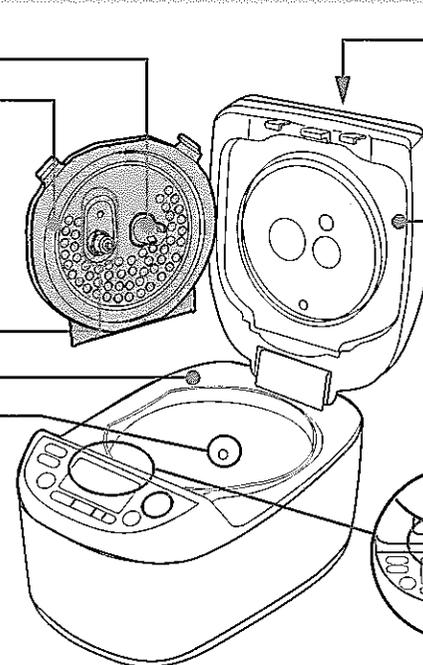
しゃもじ・しゃもじ受け・なべ・健康調理なべセットのお手入れ

スポンジなどのやわらかいもので洗う
汚れが気になる場合は中性洗剤（食器用洗剤）を使って洗う

お願い
なべのフッ素皮膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。
フッ素皮膜を傷めないために次のことをお守りください。
■スプーンや茶わんなど入れて洗わない
■みがき粉やたわしなどで洗わない
■酢は使わない
■調味料を使ったときは早めにお手入れする

お知らせ
なべのフッ素皮膜は使用により消耗します。
●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響（害）はありません。

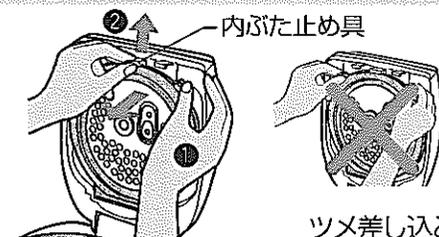
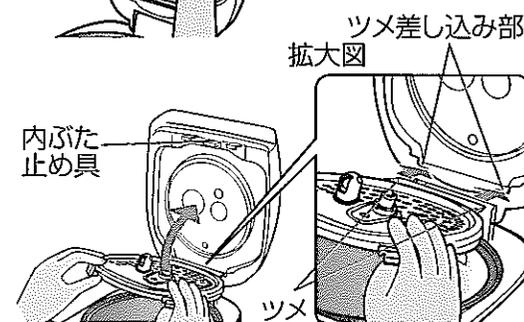
お手入れ　交換部品

内側のお手入れ

内ぶた
安全弁（ボール入り）
内ぶたパッキン
内ぶたごと、湯または水にひたしスポンジで洗う
ご飯粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く
圧力調整装置
本　体
サイドセンサー
固くしぼったふきんでふき取る
生米や異物が詰まっているときは、竹ぐしやはしで取り除く

プッシュボタン
プッシュボタン付近に落ちたご飯を取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。
外ぶた
外ぶたをしっかり持ち、固くしぼったふきんでふく
外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る

この部分に落ちたご飯を取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

内ぶたのはずし方・つけ方

はずし方
内ぶたとっ手を片手でささえながら（①）、内ぶた止め具を押し上げて（②）はずす。
●内ぶた止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。
（内ぶたまたは外ぶたの故障の原因になります。）

つけ方
内ぶたのツメ（2ヵ所）を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶた止め具がカチッと音がするまで押し込む
●取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたで引っかけないでください。

交換部品

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号
内ぶた（1.0Lサイズ）	C86
内ぶた（1.8Lサイズ）	C87
な　べ（1.0Lサイズ）	B234
な　べ（1.8Lサイズ）	B235
しゃもじ	SHAKN
無洗米専用計量カップ	61-7824

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい　やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米･古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温･水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。
炊飯	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついているためです。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っているためです。
炊飯	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか?
炊飯	炊飯できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか? → P38
炊飯	炊飯･保温中に「ジー」と音がする	●マイコンが火力調節をしている音です。
炊飯	炊飯･保温中に「ブー」と音がする	●内部の熱を外へ出すために、ファンが回っている音です。
炊飯	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶた…落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。
保温	保温中、ご飯がにおう　変色する　乾燥する　ひどくつゆがつく	●12時間以上の標準の保温をしていませんか? ●少量のご飯を保温していませんか? ●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っているためです。 ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。→念入りになべを洗ってください。
保温	おやすみ保温ができない	●おやすみ保温を受けつけないメニューを選んでいませんか? → P26 ●保温経過時間が12時間経過していませんか? → 保温経過時間が12時間経過するとおやすみ保温を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか? → なべの温度が低いとおやすみ保温を受けつけません。

	症　状	●お調べいただくこと
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
予約	予約できない	●「炊飯」キーを押しましたか? → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●タイマー予約炊飯を受けつけないメニューを選んでいませんか? → P16
健康メニュー	発芽玄米がにおう	●夏場など室温が高くありませんか？ → 室温が高いと強くにおうことがあります。発芽時間を短くするか、玄米の量を減らしてください。 ●銅板A・Bをセットしましたか？ → 銅の抗菌効果により、においの発生をおさえています。必ずセットしてください。 ●すぐに水洗いしましたか？ → 発芽コースが終わったあとは、そのまま放置せず、必ず水洗いしてください。
健康メニュー	ヨーグルトが固まらない	●もとになるヨーグルトと牛乳は指定のもの以外を使用していませんか? → 指定以外のものを使用するとうまく固まりません。 P24 ●もとになるヨーグルトと牛乳をよく混ぜ合わせていますか? → うまく混ざっていない場合、うまく固まりません。 ●調理時間を調節しましたか? → ヨーグルトや牛乳の種類によっては、固まるまでの時間にバラツキがありますので調理時間を調節してください。
健康メニュー	豆腐が固まらない	●豆乳とにがりは指定のもの以外を使用していませんか? → 指定以外のものを使用するとうまく固まりません。 P24 ●豆乳とにがりをよく混ぜ合わせていますか? → うまく混ざっていない場合、うまく固まりません。 ●調理時間を調節しましたか? → 豆乳やにがりの種類によっては、固まるまでの時間にバラツキがありますので調理時間を調節してください。 ●豆乳とにがりを混ぜたときだまになっていませんか? → だまになる場合は豆乳を冷やしてからにがりを加えてください。
健康メニュー	温泉たまごが固すぎるまたはやわらかすぎる	●卵の個数･卵の大きさやかたさの好みによって時間を調節してください。
その他	キー操作ができない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●なべが入っていますか? → なべを入れてください。
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。→ 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。

こんな表示をしたとき

表示		●お調べいただくこと
エラー表示	E01 E02 E07 E09 E11 E12 E13	●故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。→　コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
	H04	●なべの入れ忘れです。→　なべを確実に入れてください。
	H01 H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。→　「とりけし」キーを押し、ふたを開け約15分間冷ましてください。（やけどにご注意ください。）
	H09	●異常に圧力のかかった場合、故障防止のために動作を停止します。→　外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かずに、自然に圧力が下がるまで待ってください。「H09」表示が消えたあとに、差込みプラグを抜いて、蒸気口・圧力調整装置・安全弁のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	表示が消えた 7:00 を点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
	表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。→　「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間について

保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
消耗品・部品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-fresco.com/

お客様ご相談センター
0570-011874
ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます
受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日、弊社休業日を除く）
●携帯電話・PHSでのお問い合わせ　Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ　Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

仕様

型名			NP-FT10	NP-FT18
炊飯容量（約L）［ ］内はカップ数	白米・白米急速		0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
		無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	炊きこみ		0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.08 [2～6]
		無洗米	0.09～0.68 [0.5～4]	0.34～1.03 [2～6]
	すしめし		0.18～1.0 [1～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
		無洗米	0.17～0.94 [1～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	おかゆ		0.09～0.27 [0.5～1.5]	0.09～0.45 [0.5～2.5]
		無洗米	0.09～0.26 [0.5～1.5]	0.09～0.43 [0.5～2.5]
	おこわ		0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.08 [2～6]
		無洗米	0.17～0.68 [1～4]	0.34～1.03 [2～6]
	玄米・玄米活性		0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.44 [2～8]
	発芽玄米		0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.44 [2～8]
	発芽コース		0.18～0.36 [1～2]	0.18～0.9 [1～5]
定格			交流100V 1230W 50/60Hz	交流100V 1350W 50/60Hz
平均保温時消費電力			25W	35W
炊飯方式			圧力IH（誘導加熱）方式	圧力IH（誘導加熱）方式
電源コードの長さ			1.0m（コードリールつき）	1.0m（コードリールつき）
外形寸法（約cm）			幅25.5×奥行37.5×高さ22.0	幅28.5×奥行40.0×高さ25.5
質量			約6.0kg	約7.5kg

●取り消し状態（炊飯・保温をしていないとき）の消費電力は、約0.9Wです。
●平均保温時消費電力は、室温20℃で最大炊飯容量の場合です。
●特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。